

DOVE

VIAGGI
CULTURA
STILI DI VITA
mensile anno 15 n°1/2
febbraio 2005 € 3,90

BELOGO € 6,45
CANADA C\$13 5,90
FRANCIA € 5,95
GRAN BRETAGNA £ 4,75
GRECIA € 5,45
PORTOGALLO € 6,40
SPAGNA € 5,15
SVIZZERA C.FRANCO
CHF 10,00

Speciale Africa

Lodge colonial e animali:
per vivere alla Hemingway

Primavera in Sicilia

Le torri con piscina
per godere il primo caldo

Supervacanze e mini-dollaro

**Neve, elicotteri
e champagne**

In Canada a prezzi di vero saldo

Comprare casa al mare

Toscana di una volta:
a Castagneto il casale è un affare

Miti gastronomici

Dove gustare il lezzo

Eleganza da riscoprire

Calze da dandy

Nostro sondaggio:

la migliore neve del mondo

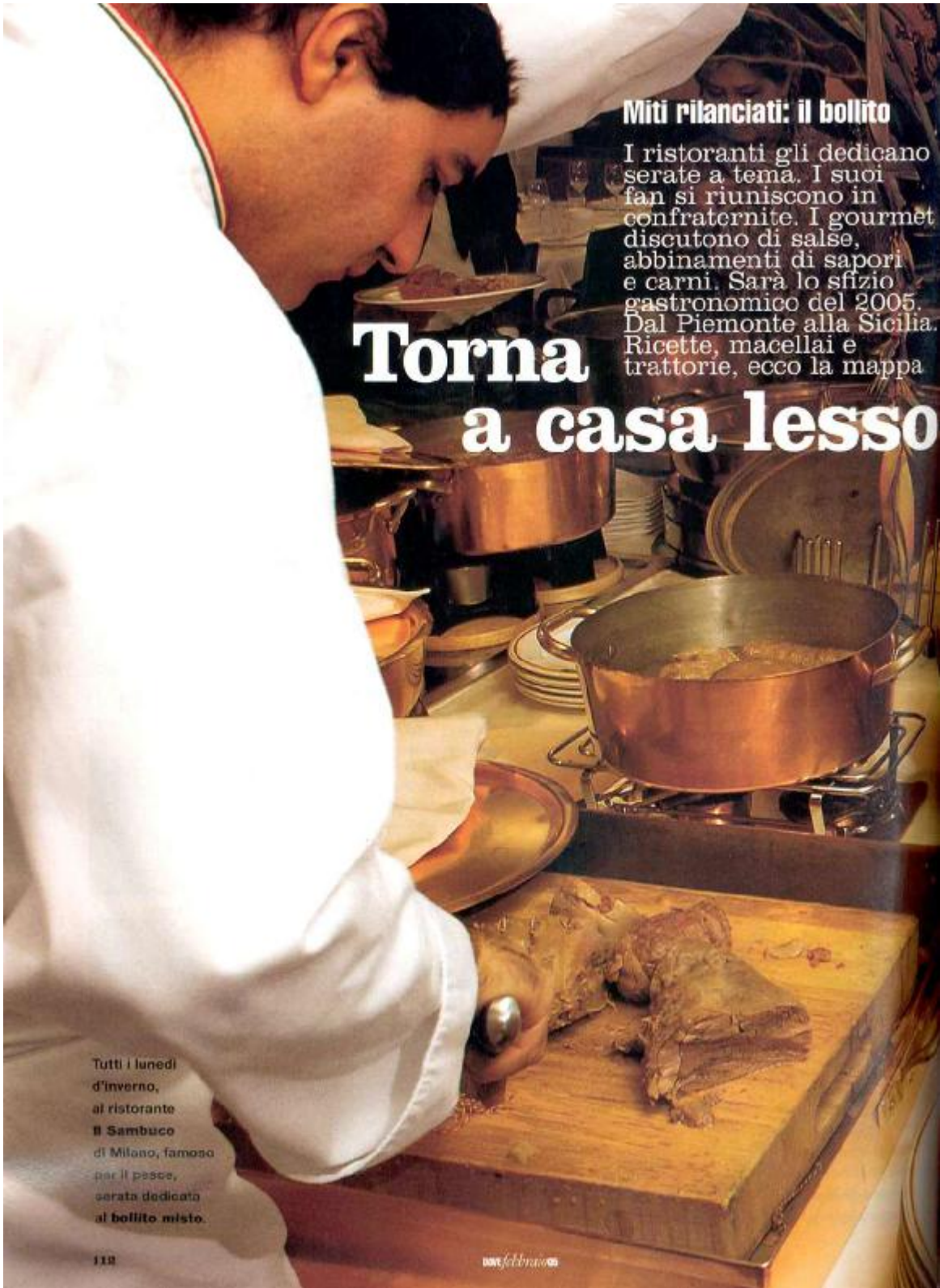
**Dal Trentino alla
Valle d'Aosta**



9 771211 730009

DE AGOSTINI - RIZZOLI PERIODICI Sped. in a. p. - 45% - art. 2 comma 20/b legge 662/96 - Filiale di Milano





Miti rilanciati: il bollito

I ristoranti gli dedicano serate a tema. I suoi fan si riuniscono in confraternite. I gourmet discutono di salse, abbinamenti di sapori e carni. Sarà lo sfizio gastronomico del 2005. Dal Piemonte alla Sicilia. Ricette, macellai e trattorie, ecco la mappa

Torna a casa lessato

Tutti i lunedì
d'inverno,
al ristorante
Il Sambuco
di Milano, famoso
per il pesce,
serata dedicato
al bollito misto.



I posti sono 150, eppure ogni lunedì d'inverno è tutto esaurito. Non si tratta di una partita di calcio o di un concerto, bensì di una cena. A tutto bollito. Nel più famoso ristorante milanese di pesce, Il Sambuco, che una volta alla settimana abbandona dentici e cernie per testina e cappello da prete. Sempre Milano, sempre una sera d'inverno. Giovedì. Seduti ai tavoli di un ristorante o di una trattoria, una pittoresca congrega di signori in cappa di gala bla discute animatamente. Non di donne e motori, ma di salse e

tagli di carne. Sembrano cavalieri del secolo scorso, hanno un fare quasi da carbonari e appartengono tutti a un'associazione davvero elitaria: la Confraternita del bollito (vedere pag. 125). Piemonte, provincia di Cuneo: auto con tagghe di tutta Italia e di tutta Europa sono parcheggiate nelle vie di Carrù. Paesino di 4000 anime, quattro ristoranti e poco da vedere, tranne un monumento al bue grasso, è però una gloria internazionale per i gourmet: è considerato, infatti, la capitale del bollito (vedere pag. 126). Che si chiami lessi (Toscana) o bollito misto (Norditalia), questo appetitoso mix di carni che varia da regione a regione, ma comunque da ribbinare a salse altrettanto appetitose, è la nuova ghiottoneria emergente: in tutta la Penisola. Persino a Palermo c'è un ristorante specializzato e proprio nel cuore della Vucciria. E un ulteriore tassello che si aggiunge il

Confraternita per soli uomini

Niente donne a tavola (se non una volta l'anno, un contentino per fidanzate e mogli). Nessuna discussione politica, di sesso o di religione. Davanti a un piatto fumante di bollito, si parla soprattutto dei tagli della carne, più o meno vari, delle cotture, delle salse scostate, dell'abbinamento coi vini, del décor del ristorante, dei prossimi incontri. I soci della **Confraternita del bollito misto** hanno regole severe: alle cene, che si tengono ogni terzo giovedì del mese (da ottobre ad aprile, più l'incontro finale di maggio aperto ai gentili ospiti), si presentano sempre in abito scuro, cravatta e manto di gale blu con lo stemma (uno scudetto che racchiude un porcellone sul fuoco, dentro al quale sommano felici e inconsapevoli un maiale, un bue e una gallina). Certo, durante il



pranzo, l'alegria è di prammatica e il mantello può anche scivolare dalle spalle di molti distinti professionisti, soci della Confraternita, la cui età parte dalla quarantina e arriva anche agli ottant'anni. Il Gran Maestro Cesare Marco De Lorenzi è uno stimato dentista milanese e anche gli altri membri (il cui numero non arriva a trenta), appartengono alla classe medica e anche ad altre professioni liberali. Finita la

cena, i confratelli (che fra di loro si danno del tu, ma si chiamano solo per cognome, facendo precedere l'appellativo di **Cavaliere**) fanno una valutazione complessiva del pranzo in rapporto anche alla cortesia del servizio, all'ambiente e al conto e, se positiva, il locale viene poi citato nel sito Internet. Il quale è l'unico mezzo per contattare la Confraternita (a meno che se ne conosca personalmente un socio), non essendoci una sede ufficiale e quindi un telefono. Chi è interessato a entrarvi deve aprire il sito digitando: www.bollitomisto.it, tramite la relativa e-mail, mandare un messaggio. Si potrà così conoscere uno dei sette membri del Gran Consiglio che guida l'associazione, magari partecipare a una cena e, col tempo, essere accettati tra i Cavalieri. La quota è di 100 € l'anno, più, ovviamente, le cene. Che generalmente si svolgono in ristoranti lombardi, per non allontanarsi troppo da casa: il marmello e la tessera della Confraternita, infatti, non esimono dall'eventuale controllo antidroga. Sarebbe un peccato rinunciare, la prossima volta, ai **"sette tagli di polpa, sette ammennicoli e sette bagnetti"**, che, secondo i suoi sacerdoti, devono comporre l'autentico gran bollito misto all'italiana.

Gian Luca Moncali

fresco e tritato. Per accompagnare il tutto, salsa di rafano, salsa verde (senza aglio, ma con scalogno od erba cipollina) e mostarda. Per dormire, a circa 35 chilometri, a **Solighetto**, c'è la **Locanda Da Lino**, probabilmente più nota per la sua buona cucina veneziana e per essere stata frequentata da poeti come Andrea Zanzotto o da cantanti come Totò Di Monte, ma che offre anche, in uno stravagante miscuglio di stili, 17 camere. Alcune sono dedicate a ospiti illustri come Marcello Mastroianni o Maria Mazzoni.

Nel Vicentino, invece, un fare luminoso è **Il Leoncino ad Altavilla**, dove il patron Sergio Miolo pone grande cura nell'acquisto cel-

